

**Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo**

La Bio au menu du salon Prorestel !

Du 21 au 23 mars 2010 se tiendra à Saint-Malo (35) le salon Prorestel, salon professionnel biennal de l'Hôtellerie, de la Restauration Hors Domicile (Commerciale et Collective) et de l'Alimentation. Inter Bio Bretagne et ses adhérents y seront une nouvelle fois présents dans le cadre d'un partenariat avec la CCI du pays de Saint-Malo pour **valoriser les produits Bio bretons auprès des visiteurs professionnels de la restauration**. Pour la 4^{ème} édition consécutive en effet, Inter Bio Bretagne proposera des actions et animations autour du thème de **l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective et commerciale** : un stand collectif avec ses adhérents fournisseurs de la restauration, deux tables rondes "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !", un atelier culinaire pour passer de la théorie à la pratique, une offre de buffet de petit déjeuner 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie (avec dégustations).

Des produits Bio bretons seront également préparés par les Chefs pendant les ateliers culinaires organisés tout au long du salon, en partenariat avec les entreprises Bio bretonnes suivantes : **Biomax** (légumes Bio bretons), **Triballat-Noyal** (produits laitiers), **Team Ouest** (grossiste), **Algue Service** (algues), **l'Escargot du Pays de Cornouaille**.



Manger Bio en restauration, c'est possible !

► **Un stand collectif avec des adhérents à Inter Bio Bretagne fournisseurs de la restauration (Hall 3 - Stand E 17)**

Inter Bio Bretagne vous accueillera sur son stand tout au long du salon pour toute information relative à une démarche d'intégration de produits Bio en restauration. Des fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne proposeront leur gamme de produits, avec de nombreuses dégustations :

- **Algue Service** : Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues (marque Bord à Bord)
- **Aqua B** : Récolte et transformation d'algues alimentaires (marque Marinoë)
- **Bretagne Viande Bio** : Commercialisation de viande issue de l'Agriculture Biologique (porcs, bovins, veaux, agneaux) **avec l'entreprise Kervern** (fabrication de viande et charcuterie biologiques)
- **L'Escargot du Pays de Cornouaille** : Elevage Bio d'escargots. Produits gastronomiques élaborés exclusivement à partir d'escargots issus de l'élevage Bio
- **Minoterie de Quincampoix** : Meunerie

► **Le lundi 22 et le mardi 23 mars, un petit-déjeuner découverte 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...**

Inter Bio Bretagne, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard pour sa mise en œuvre, proposera un temps fort inédit spécialement dédié aux hôteliers, restaurateurs, internats... avec une offre de buffet de petit déjeuner 100% Bio. Pour les professionnels et la presse, un petit-déjeuner découverte sera offert le lundi 22 et le mardi 23 mars, de 9h30 à 11h au Club, espace privé du salon (sur inscription : contact@interbiobretagne.asso.fr ou Tél. : 02 99 54 03 23).

Une offre complète qui reflètera la diversité des produits Bio disponibles, avec nos partenaires officiels sur cette animation :

- **Produits laitiers (Laiterie Triballat / Vrai)**
- **Céréales (Céréco / Grillon d'Or)**
- **Café, thé, jus de fruits, sucre et sucrettes, chocolat en poudre et barres chocolatées, fruits secs (Approbio)**

Seront également proposés à la dégustation le café Coïc, le thé aux algues Tonnerre de Brest, des fruits (Pomona Terre Azur), de la charcuterie (Kervern), des biscuits bretons (Penven) ...



COMMUNIQUE DE PRESSE D'INTER BIO BRETAGNE
CONTACT PRESSE : Virginie FASSEL – Tél : 02 99 54 03 40 – virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
INTER BIO BRETAGNE – 33, av. W. Churchill – BP 71612 – 35016 RENNES Cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06 – www.interbiobretagne.asso.fr



► **2 tables rondes : Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !**

Depuis 2003, Inter Bio Bretagne coordonne au niveau régional le dossier "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !". Cette expérience permet une **identification claire des freins et des leviers pour l'intégration régulière, progressive et cohérente d'ingrédients Bio en restauration hors domicile**. Cette table ronde permettra de découvrir (ou confirmer) les conditions de réussite d'un tel projet et d'échanger sur leur mise en œuvre : connaître les spécificités du mode de production et de transformation biologique ; repérer les acteurs de la filière Bio ; organiser son approvisionnement ; identifier les critères de maîtrise du budget ; construire un projet à plusieurs.

Dimanche 21 et Mardi 23 mars à 17h00 sur le Pôle Informations / Conseils - Hall 2

► **Un atelier culinaire "Manger Bio en restauration collective : pour passer de la théorie à la pratique "**

Atelier animé par Gilles Flageul (responsable de la restauration scolaire de la Ville de Plouër sur Rance)

En lien avec la table-ronde "Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !" proposée par Inter Bio Bretagne, Gilles Flageul proposera un atelier dédié à l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective. Une recette traditionnelle sera revisitée à cette occasion pour **prendre en compte les contraintes de la restauration collective**, notamment en terme budgétaire. Accompagner les légumes avec de la viande (et non l'inverse...) pour pallier au surcoût généré par les protéines animales, tout en proposant une recette acceptable culturellement par les convives, du plus petit au plus grand, tels seront les objectifs de cette intervention.

Mardi 23 mars - Atelier 2 – 15h à 16h

Retrouvez toute l'actualité de la filière Bio bretonne sur le site Internet www.interbiobretagne.asso.fr

Disponibles en ligne : tous les communiqués de presse d'Inter Bio Bretagne sur [l'espace Presse](#) de notre site Internet, disponible dès la page d'accueil

Pensez-y : un pré-enregistrement facilitant votre accès est possible sur le site Internet de Prorestel : http://www.prorestel.com/prorestel_presse.php

COUPON RÉPONSE

► **Petit-déjeuner découverte 100% Bio offert par Inter Bio Bretagne et ses partenaires sur le salon Prorestel (21 au 23 mars 2010)**

Support Presse :

Nom / Prénom :

- Participera
- Le lundi 22 mars (9h30 à 11h)
- Le mardi 23 mars (9h30 à 11h)
- Ne participera pas

Souhaite recevoir des informations complémentaires (précisez) :

- Dossier de presse
- Autres (précisez) :

Coupon réponse à renvoyer à Inter Bio Bretagne avant le vendredi 19 mars
contact@interbiobretagne.asso.fr - Fax : 02 99 33 98 06



COMMUNIQUE DE PRESSE D' INTER BIO BRETAGNE

CONTACT PRESSE : Virginie FASSEL – Tél : 02 99 54 03 40 – virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
INTER BIO BRETAGNE – 33, av. W. Churchill – BP 71612 – 35016 RENNES Cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06 – www.interbiobretagne.asso.fr

